

MILK FROTHER INSTRUCTION MANUAL

PZ-MF001

Please read the following instructions carefully before operating the product.

This instruction manual includes English/Deutsch/Italiano/Français/Español Version.

You can fill-in the After-sales Warranty Form after the instruction manual and send it to Ansodo.

👉 EN 👈

Safety Precautions

1. In order to prevent the machine from idling, please do not touch the switch by mistake after the product is powered on.
2. The amount of milk added should not be less than 75ml to prevent the inner wall of the machine from burning. When making milk froth, add no more than 125ml of milk to avoid spillage.
3. When adding milk, be careful not to let liquid flow into the inside of the machine, including the connector part of the machine.
4. When cleaning, please do not immerse the machine in water.
5. After cleaning, please wipe off the moisture on the surface of the body before powering on.
6. Do not add non-liquid lumpy ingredients inside the milk frother.
7. During the heating process, do not touch the cup to avoid burns.
8. During operation, do not open the lid of the cup.
9. Do not let children use the machine unattended, this product needs to be placed out of the reach of children.

Components

Package includes:

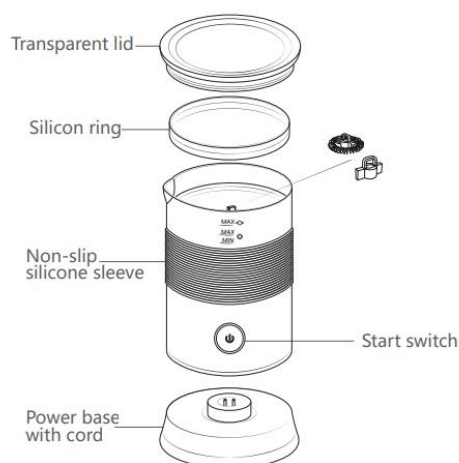
Automatic Milk Frother x1;

Heatproof rubber case x 1;

Whisk Attachment for Heating Milk x 1;

Whisk Attachment for Frothing Milk x 1.

Please use the specific whisk attachment for specific task.



Specification

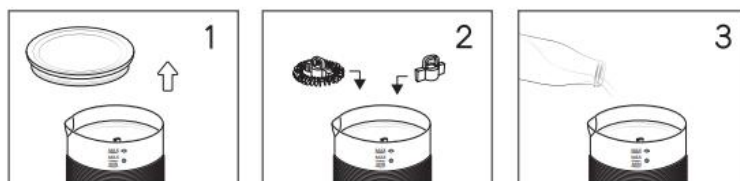
Model	PZ-MF001
Power Consumption	600W
Frequency	50/60Hz

Operation of your milk frother

Whisk	Function	Operation	Light Color	Max Capacity
	Frothing thick milk foam & heating milk	Press once	Red	125ml
	Frothing thin milk foam & heating milk	Press twice	Purple	125ml
	Frothing cold milk foam	Press four times	Blue	125ml
Note: The milk temperature must be below 10°C for cold frothing.				
	Heating milk	Press three times	Green	240ml
	Heating chocolate milk	Press three times	Green	240ml

Tips:

1. Before using the appliance for the first time please clean all the parts according to the section “CLEANING AND MAINTENANCE”.
2. Do not operate the appliance if there is nothing in it.
3. Use whole milk (fat content >3.0%) for best result.
4. Cold milk can be frothed with this frother. But it doesn't mean you can cool down milk temperature with it. The frother works in normal temperature in this condition.
5. The milk temperature for cold milk frothing must be below 10°C.
6. If you want to stop operation, push the button once during operation or move the appliance body away from the base.





I. Heating and frothing thick milk foam. Indicator turns red. (For a cappuccino or macchiato)

1. Open the lid and attach the frothing whisk inside the jug. (Fig 1, Fig 2)
2. According to the scale inside the jug, add an appropriate amount (up to 125ml) of milk. (Note: the max milk quantity permitted for frothing to add is 125ml, to avoid milk overflowing while frothing.) (Fig 3, Fig 4)
3. Make sure the lid is placed on the jug before frothing. (Fig 5)
4. Place the jug on the power base and connect the plug into a power outlet. (Fig 6)
5. Press the button once. The indicator will turn red. The frothing whisk will rotate for frothing thick milk foam. And the appliance will automatically stop rotating when finishing. The red indicator light is off. It may take 90s-120s. The temperature of milk frother has achieved about $65\pm 10^{\circ}\text{C}$.
6. When the appliance stops operating, open the lid, pour out the warm and frothed milk to enjoy it. 7. Always disconnect the power supply when not in use.

II. Heating and frothing thin milk foam. Indicator turns purple. (For a latte)

1. Open the lid and attach the frothing whisk inside the jug. (Fig 1, Fig 2)
2. According to the scale inside the jug, add an appropriate amount (up to 125ml) of milk. (Note: the max milk quantity permitted for frothing to add is 125ml, to avoid milk overflowing while frothing) (Fig 3, Fig 4)
3. Make sure the lid is placed on the jug before frothing. (Fig 5)
4. Place the jug on the power base and connect the plug into a power outlet. (Fig 6)
5. Double-press the button. The indicator will turn purple. The frothing whisk will rotate for frothing thin milk foam. And the appliance will automatically stop rotating when finishing. The purple indicator light is off. It may take 90s-120s. The temperature of milk frother has achieved about $65\pm 10^{\circ}\text{C}$.
6. When the appliance stops operating, open the lid, pour out the warm and frothed milk to enjoy it.
7. Always disconnect the power supply when not in use.

III. Heating milk - Indicator turns green

1. Open the lid and attach the heating stir inside the jug. (Fig 1, Fig 2)
2. According to the scale inside the jug, add an appropriate amount (up to 240ml) of milk. (Note: the max milk quantity permitted to add for heating without frothing is 240ml, to avoid milk overflowing while whisk heating) (Fig 3, Fig 4)
3. Make sure the lid is placed on the jug before frothing. (Fig 5)
4. Place the jug on the power base and connect the plug into a power outlet. (Fig 6)
5. Press the button three times in a row. The indicator will turn green. The frothing whisk will rotate for heating milk. And the appliance will automatically stop rotating when finishing. The green indicator light is off. It may take 90s. The temperature of milk has achieved about $65\pm 10^{\circ}\text{C}$.
6. When the appliance stops operating, open the lid, pour out the warm and frothed milk to enjoy it.
7. Always disconnect the power supply when not in use.

IV. Heating chocolate milk - Indicator turns green

1. Open the lid and attach the heating stir inside the jug. (Fig 1, Fig 2)
2. According to the scale inside the jug, add an appropriate amount (up to 240ml) of milk, put pieces of chocolate into the jug. (Note: the max milk quantity permitted to add for heating without frothing is 240ml, to avoid milk overflowing while heating. Do not put chocolate bars to avoid sticking) (Fig 3, Fig 4)
3. Make sure the lid is placed on the jug before frothing. (Fig 5)
4. Place the jug on the power base and connect the plug into a power outlet. (Fig 6)
5. Press the button three times in a row. The indicator will turn green. The heating stir will rotate for heating chocolate milk. And the appliance will automatically stop rotating when finishing. The green indicator light is off. It may take 90s. The temperature of milk has achieved about $65\pm 10^{\circ}\text{C}$.

6. When the appliance stops operating, open the lid, pour out the warm and frothed milk to enjoy it.

7. Always disconnect the power supply when not in use.

V. Frothing cold milk foam- Indicator turns blue

1. Open the lid and attach the frothing whisk inside the jug. (Fig 1, Fig 2)

2. According to the scale inside the jug, add an appropriate amount (up to 125ml) of milk (The milk temperature must be below 10 ° C). (Note: the max milk quantity permitted to add for frothing is 125ml, to avoid milk overflowing while frothing) (Fig 3, Fig 4)

3. Make sure the lid is placed on the jug before frothing. (Fig 5)

4. Place the jug on the power base and connect the plug into a power outlet. (Fig 6)

5. Press the button four times in a row. The indicator will turn blue. The frothing whisk will rotate for frothing cold milk. And the appliance will automatically stop rotating when finishing. The blue indicator light is off. It may take 120s.

6. When the appliance stops operating, open the lid, pour out the cold milk foam to enjoy it. 7. Always disconnect the power supply when not in use.

!! Tips: The milk temperature must be below 10°C.

Cleaning and maintenance

Always unplug the appliance from the power outlet and wait it to cool down before cleaning. Remove the jug from the power base before cleaning. To separate the lid and the ring from the jug.

CAUTION: Never immerse the jug and the power base fully in water. There are electronic components in the body of the jug that will be damaged. Keep the appliance and power base dry.

NOTE: Do not use chemical, steel, wooden or abrasive cleaners to clean the inside and outside of the appliance to prevent the gloss loss.

1. The lid: Wash lid with water and mild detergent. The lid is not a dishwasher safe-component. Rinse thoroughly and dry.

2. The whisks/paddle: Remove from the jug, and wash them completely in warm water. Dry and store in a safe place out of reach by children. Can't be cleaned in the dishwasher.

3. The jug: Flush the inner walls of the jug with warm soapy water and clean with non-abrasive cloth. Then wipe dry with a soft damp cloth.

4. The body: Wipe the appearance of the jug with a soft damp cloth or cleaner, never use a poisonous cleaner.



Sicherheitsvorkehrungen

1. Um einen Leerlauf des Geräts zu vermeiden, berühren Sie nach dem Einschalten des Geräts nicht versehentlich den Schalter.

2. Füllen Sie nicht weniger als 75 ml Milch ein, damit die Innenwand des Geräts nicht verbrennt. Wenn Sie Milchschaum herstellen, geben Sie nicht mehr als 125 ml Milch hinzu, um ein Verschütten zu vermeiden.

3. Achten Sie beim Einfüllen von Milch darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Geräts, einschließlich des Anschlussstücks, gelangt.

4. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen bitte nicht in Wasser ein.

5. Nach der Reinigung wischen Sie bitte die Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Gehäuses ab, bevor Sie das Gerät einschalten.

6. Geben Sie keine nicht flüssigen, stückigen Zutaten in den Milchaufschäumer.

7. Berühren Sie während des Erhitzungsvorgangs nicht die Tasse, um Verbrennungen zu vermeiden.

8. Öffnen Sie während des Betriebs nicht den Deckel der Tasse.

9. Lassen Sie Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt benutzen, dieses Produkt muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

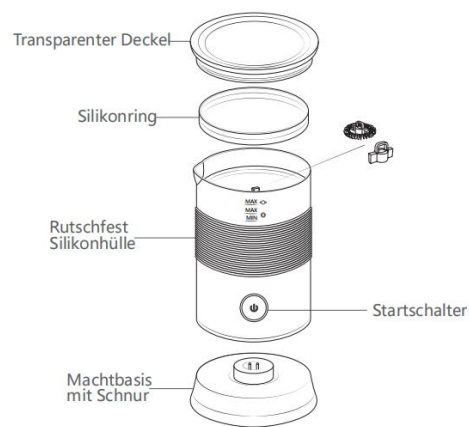
Bestandteile

Das Paket enthält:

Automatischer Milchaufschäumer x1;

Hitzebeständiges Gummigehäuse x 1;

Schneebesenaufsatz zum Erhitzen von Milch x 1;
Schneebesenaufsatz zum Aufschäumen von Milch x 1.
Bitte verwenden Sie den spezifischen Schneebesenaufsatz für die jeweilige Aufgabe.



Spezifikation

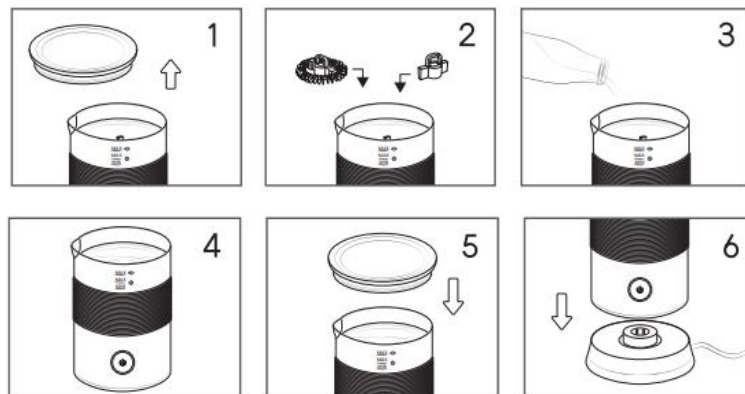
Modell	PZ-MF001
Leistungsaufnahme	600W
Frequenz	50/60Hz

Betrieb Ihres Milchaufschäumers

Schneebesen	Funktion	Betrieb	Lichtfarbe	Maximale Kapazität
	Aufschäumen von dickem Milchschaum und Erhitzen von Milch	Einmal drücken	Rot	125ml
	Dünnen Milchschaum aufschäumen & Milch erhitzen	Zweimal drücken	Lila	125ml
	Aufschäumen von kaltem Milchschaum	Viermal drücken	Blau	125ml
Hinweis: Für das Aufschäumen von kaltem Milchschaum muss die Milchttemperatur unter 10°C liegen.				
	Milch erhitzen	Dreimal drücken	Grün	240ml
	Erhitzen von Schokoladenmilch	Dreimal drücken	Grün	240ml

Tipps:

1. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte alle Teile wie im Abschnitt "REINIGUNG UND WARTUNG" beschrieben.
2. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn sich nichts im Gerät befindet.
3. Verwenden Sie Vollmilch (Fettgehalt >3,0%), um ein optimales Ergebnis zu erzielen.
4. Kalte Milch kann mit diesem Aufschäumer aufgeschäumt werden. Das bedeutet aber nicht, dass Sie die Milchttemperatur damit abkühlen können. Der Aufschäumer arbeitet in diesem Fall bei normaler Temperatur.
5. die Milchttemperatur zum Aufschäumen kalter Milch muss unter 10°C liegen.
6. Wenn Sie den Betrieb unterbrechen möchten, drücken Sie während des Betriebs einmal die Taste oder entfernen Sie das Gerät von der Basis.



I. Erhitzen und Aufschäumen von dickem Milchschaum. Die Anzeige wird rot (für Cappuccino oder Macchiato).

1. Öffnen Sie den Deckel und bringen Sie den Schaumschläger im Inneren der Kanne an (Abb. 1, Abb. 2).
2. Füllen Sie entsprechend der Skala in der Kanne eine angemessene Menge (bis zu 125 ml) Milch ein (Hinweis: Die maximal zulässige Milchmenge zum Aufschäumen beträgt 125 ml, um ein Überlaufen der Milch beim Aufschäumen zu vermeiden). (Abb. 3, Abb. 4)
3. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vor dem Aufschäumen auf die Kanne gesetzt wird. (Abb. 5)
4. Stellen Sie die Kanne auf den Sockel und schließen Sie den Stecker an eine Steckdose an. (Abb. 6)
5. Drücken Sie die Taste einmal. Die Anzeige leuchtet rot. Der Aufschäumbesen dreht sich, um dicken Milchschaum aufzuschäumen. Wenn das Gerät fertig ist, hört es automatisch auf, sich zu drehen. Die rote Kontrollleuchte ist aus. Es kann 90-120s dauern. Die Temperatur des Milchaufschäumers hat etwa $65 \pm 10^\circ\text{C}$ erreicht.
6. Wenn das Gerät aufhört zu arbeiten, öffnen Sie den Deckel, gießen Sie die warme und aufgeschäumte Milch aus und genießen Sie sie.
7. trennen Sie immer die Stromversorgung, wenn nicht in Gebrauch ist.

II. Erhitzen und Aufschäumen von dünnem Milchschaum. Die Anzeige wird lila (für einen Milchkaffee).

1. den Deckel öffnen und den Schneebesen in der Kanne anbringen (Abb. 1, Abb. 2)
2. Füllen Sie entsprechend der Skala in der Kanne eine angemessene Menge (bis zu 125 ml) Milch ein (Hinweis: Die maximal zulässige Milchmenge zum Aufschäumen beträgt 125 ml, um ein Überlaufen der Milch beim Aufschäumen zu vermeiden) (Abb. 3, Abb. 4).
3. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vor dem Aufschäumen auf die Kanne gesetzt wird. (Abb. 5)
4. Stellen Sie das Kännchen auf den Sockel und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. (Abb. 6)
5. Drücken Sie zweimal auf den Knopf. Die Anzeige wird lila. Der Aufschäumbesen dreht sich, um dünnen Milchschaum aufzuschäumen. Wenn das Gerät fertig ist, hört es automatisch auf, sich zu drehen. Die violette Kontrollleuchte ist aus. Es kann 90-120s dauern. Die Temperatur des Milchaufschäumers hat etwa $65 \pm 10^\circ\text{C}$ erreicht.
6. Wenn das Gerät aufhört zu arbeiten, öffnen Sie den Deckel, gießen Sie die warme und aufgeschäumte Milch aus und genießen Sie sie.
7. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist.

III. Milch aufwärmen - Anzeige wird grün

1. öffnen Sie den Deckel und befestigen Sie den Heizstab in der Kanne (Abb. 1, Abb. 2)
2. Gemäß der Skala in der Kanne eine angemessene Menge (bis zu 240 ml) Milch einfüllen (Hinweis: Die maximal zulässige Milchmenge für das Erhitzen ohne Aufschäumen beträgt 240 ml, damit die Milch beim Erhitzen mit dem Schneebesen nicht überläuft) (Abb. 3, Abb. 4).
3. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vor dem Aufschäumen auf die Kanne gesetzt wird. (Abb. 5)
4. Stellen Sie das Kännchen auf den Sockel und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. (Abb. 6)
5. Drücken Sie die Taste dreimal hintereinander. Die Anzeige leuchtet grün. Der Aufschäumbesen dreht sich und erhitzt die Milch. Das Gerät hört automatisch auf, sich zu drehen, wenn es fertig ist. Die grüne Kontrollleuchte ist aus. Es kann 90 Sekunden dauern. Die Temperatur der Milch hat etwa $65 \pm 10^\circ\text{C}$ erreicht.
6. Wenn das Gerät aufhört zu arbeiten, öffnen Sie den Deckel, gießen Sie die warme und aufgeschäumte Milch aus und genießen Sie sie.
7. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist.

IV. Erhitzen von Schokoladenmilch - Anzeige wird grün

1. Öffnen Sie den Deckel und bringen Sie den Heizstab im Inneren der Kanne an (Abb. 1, Abb. 2).
2. Gemäß der Skala in der Kanne eine angemessene Menge (bis zu 240 ml) Milch einfüllen, Schokoladenstücke in die Kanne geben (Hinweis: Die maximale Milchmenge, die zum Erhitzen ohne Aufschäumen hinzugefügt werden darf, beträgt 240 ml, um ein Überlaufen der Milch beim Erhitzen zu vermeiden. Legen Sie keine Schokoriegel hinein, um ein Verkleben zu vermeiden) (Abb. 3, Abb. 4)
3. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vor dem Aufschäumen auf die Kanne gesetzt wird. (Abb. 5)
4. Stellen Sie die Kanne auf den Sockel und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. (Abb. 6)
5. Drücken Sie die Taste dreimal hintereinander. Die Anzeige leuchtet grün. Der Heizstab dreht sich, um die Schokoladenmilch zu erhitzen. Wenn das Gerät fertig ist, hört es automatisch auf, sich zu drehen. Die grüne Kontrollleuchte ist aus. Es kann 90s dauern. Die Temperatur der Milch hat etwa $65 \pm 10^\circ\text{C}$ erreicht.
6. Wenn das Gerät aufhört zu arbeiten, öffnen Sie den Deckel, gießen Sie die warme und aufgeschäumte Milch aus und genießen Sie sie.
7. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist.

V. Aufschäumen von kaltem Milchschaum - Indikator wird blau

1. Öffnen Sie den Deckel und bringen Sie den Schaumschläger im Inneren der Kanne an (Abb. 1, Abb. 2).
2. Füllen Sie entsprechend der Skala in der Kanne eine angemessene Menge (bis zu 125 ml) Milch ein (die Milchttemperatur muss unter 10°C liegen). (Hinweis: Die maximal zulässige Milchmenge für das Aufschäumen beträgt 125 ml, um ein Überlaufen der Milch beim Aufschäumen zu vermeiden) (Abb. 3, Abb. 4)
3. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vor dem Aufschäumen auf die Kanne gesetzt wird. (Abb. 5)
4. Stellen Sie das Kännchen auf den Sockel und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. (Abb. 6)
5. Drücken Sie die Taste viermal hintereinander. Die Anzeige leuchtet nun blau. Der Aufschäumbesen dreht sich, um kalte Milch aufzuschäumen. Das Gerät hört automatisch auf, sich zu drehen, wenn es fertig ist. Die blaue Kontrollleuchte ist aus. Dies kann 120 Sekunden dauern.
6. Wenn das Gerät aufhört zu arbeiten, öffnen Sie den Deckel, gießen Sie den kalten Milchschaum aus und genießen Sie ihn.
7. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es nicht benutzt wird.

!! Tipps: Die Temperatur der Milch muss unter 10°C liegen.

Cleaning and maintenance

Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Nehmen Sie die Kanne vor der Reinigung aus dem Sockel. Um den Deckel und den Ring von der Kanne zu trennen.

ACHTUNG: Tauchen Sie die Kanne und den Sockel niemals vollständig in Wasser ein. Im Gehäuse der Kanne befinden sich elektronische Bauteile, die dadurch beschädigt werden können. Halten Sie das Gerät und die Basisstation trocken.

HINWEIS: Verwenden Sie keine chemischen, stählernen, hölzernen oder scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung der Innen- und Außenseite des Geräts, um einen Glanzverlust zu vermeiden.

1. den Deckel: Waschen Sie den Deckel mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Der Deckel ist kein spülmaschinenfestes Teil. Gründlich abspülen und abtrocknen.

2. die Schneebesen/Schaufeln: Nehmen Sie sie aus der Kanne und waschen Sie sie vollständig in warmem Wasser. Trocknen und an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Sie können nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

3. Die Kanne: Die Innenwände der Kanne mit warmer Seifenlauge ausspülen und mit einem nicht scheuernden Tuch reinigen. Anschließend mit einem weichen, feuchten Tuch trocken wischen.

4. Der Korpus: Wischen Sie das Äußere der Kanne mit einem weichen, feuchten Tuch oder einem Reinigungsmittel ab, verwenden Sie keine giftigen Reinigungsmittel.

IT

Precauzioni di sicurezza

1. Per evitare che la macchina vada al minimo, non toccare l'interruttore per errore dopo l'accensione del prodotto.
2. La quantità di latte aggiunto non deve essere inferiore a 75 ml per evitare che la parete interna della macchina si bruci. Quando si prepara la schiuma di latte, non aggiungere più di 125 ml di latte per evitare fuoriuscite.
3. Quando si aggiunge il latte, fare attenzione a non far penetrare il liquido all'interno dell'apparecchio, compresa la parte del connettore dell'apparecchio.
4. Per la pulizia, non immergere la macchina in acqua.
5. Dopo la pulizia, eliminare l'umidità dalla superficie della macchina prima di accenderla.
6. Non aggiungere ingredienti non liquidi e grumosi all'interno del montalatte.
7. Durante il processo di riscaldamento, non toccare la tazza per evitare scottature.
8. Durante il funzionamento, non aprire il coperchio della tazza.
9. Non lasciare che i bambini utilizzino l'apparecchio incustodito; questo prodotto deve essere posto fuori dalla portata dei bambini.

Componenti

La confezione include:

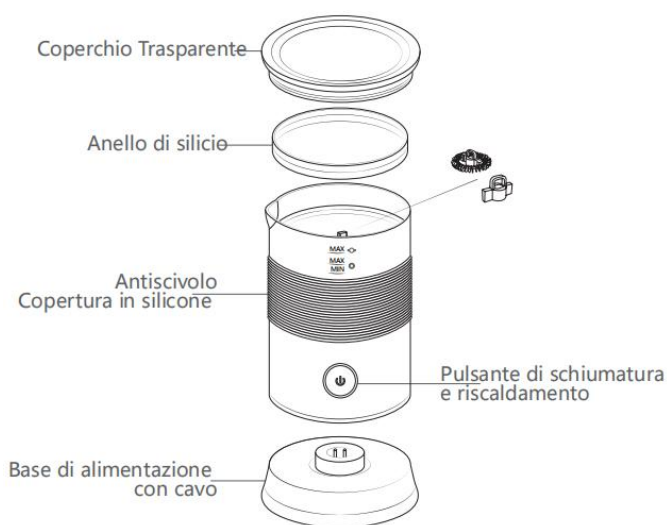
Montalatte automatico x1;

Custodia in gomma resistente al calore x 1;

Frusta per riscaldare il latte x 1;

Frusta per montare il latte x 1.

Si prega di utilizzare l'accessorio frusta specifico per l'attività specifica.



Specifiche

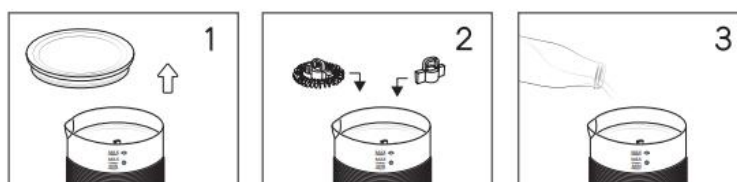
Modello	PZ-MF001
Consumo di energia	600W
Frequenza	50/60Hz

Funzionamento del montalatte

Frullino	Funzione	Funzionamento	Colore della luce	Capacità massima
	Schiuma di latte densa e riscaldamento del latte	Premere una volta	Rosso	125ml
	Schiuma di latte sottile e riscaldamento del latte	Premere due volte	Viola	125ml
	Schiuma di latte fredda	Premere quattro volte	Blu	125ml
Nota: per la schiumatura a freddo, la temperatura del latte deve essere inferiore a 10°C.				
	Riscaldamento del latte	Premere tre volte	Verde	240ml
	Riscaldamento del latte al cioccolato	Premere tre volte	Verde	240ml

Suggerimenti:

1. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti secondo quanto indicato nella sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE".
2. Non mettere in funzione l'apparecchio se non c'è nulla all'interno.
3. Per un risultato ottimale, utilizzare latte intero (contenuto di grassi >3,0%).
4. Con questo schiumatore è possibile montare il latte freddo. Ma questo non significa che si possa raffreddare la temperatura del latte. In questa condizione, il montatore funziona a temperatura normale.
5. La temperatura del latte per montare il latte freddo deve essere inferiore a 10°C.
6. Se si desidera interrompere il funzionamento, premere una volta il pulsante durante il funzionamento o allontanare il corpo dell'apparecchio dalla base.





I. Riscaldare e montare una schiuma di latte densa. L'indicatore diventa rosso (per un cappuccino o un macchiato).

1. Aprire il coperchio e applicare la frusta per schiumare all'interno della caraffa (Fig. 1, Fig. 2).
2. In base alla scala graduata all'interno della caraffa, aggiungere una quantità adeguata (fino a 125 ml) di latte (Nota: la quantità massima di latte consentita per la schiumatura è di 125 ml, per evitare che il latte trabocchi durante la schiumatura). (Fig. 3, Fig. 4)
3. Assicurarsi che il coperchio sia posizionato sulla caraffa prima di preparare la schiuma. (Fig. 5)
4. Posizionare la caraffa sulla base di alimentazione e collegare la spina a una presa di corrente. (Fig. 6)
5. Premere una volta il pulsante. L'indicatore diventa rosso. La frusta per schiumare ruota per ottenere una schiuma di latte densa. Al termine, l'apparecchio smette automaticamente di ruotare. La spia rossa è spenta. Possono essere necessari 90-120 secondi. La temperatura del montalatte ha raggiunto circa $65 \pm 10^\circ\text{C}$.
6. Quando l'apparecchio smette di funzionare, aprire il coperchio e versare il latte caldo e schiumato per gustarlo.
7. Scollegare sempre l'alimentazione quando non viene utilizzato.

II. Riscaldamento e schiuma di latte sottile. L'indicatore diventa viola (per un latte macchiato)

1. Aprire il coperchio e collegare la frusta per schiumare all'interno della caraffa (Fig. 1, Fig. 2).
2. In base alla scala graduata all'interno della caraffa, aggiungere una quantità appropriata (fino a 125 ml) di latte (Nota: la quantità massima di latte consentita per la schiumatura è 125 ml, per evitare che il latte trabocchi durante la schiumatura) (Fig. 3, Fig. 4)
3. Assicurarsi che il coperchio sia posizionato sulla caraffa prima di preparare la schiuma. (Fig. 5)
4. Posizionare la caraffa sulla base di alimentazione e collegare la spina a una presa di corrente. (Fig. 6)
5. Premere due volte il pulsante. L'indicatore diventa viola. La frusta ruota per montare una schiuma di latte sottile. Al termine, l'apparecchio smette automaticamente di ruotare. La spia viola è spenta. Possono essere necessari 90-120 secondi. La temperatura del montalatte ha raggiunto circa $65 \pm 10^\circ\text{C}$.
6. Quando l'apparecchio smette di funzionare, aprire il coperchio e versare il latte caldo e schiumato per gustarlo.
7. Scollegare sempre l'alimentazione quando non è in uso.

III. Riscaldamento del latte - L'indicatore diventa verde

1. Aprire il coperchio e inserire l'agitatore all'interno della caraffa (Fig. 1, Fig. 2).
2. In base alla scala graduata all'interno del bricco, aggiungere una quantità appropriata (fino a 240 ml) di latte (Nota: la quantità massima di latte che si può aggiungere per il riscaldamento senza schiumare è di 240 ml, per evitare che il latte trabocchi durante il riscaldamento con la frusta) (Fig. 3, Fig. 4).
3. Assicurarsi che il coperchio sia posizionato sulla caraffa prima di montare la schiuma. (Fig. 5)
4. Posizionare la caraffa sulla base di alimentazione e collegare la spina a una presa di corrente. (Fig. 6)
5. Premere il pulsante tre volte di seguito. L'indicatore diventa verde. La frusta per schiumare ruota per riscaldare il latte. Al termine, l'apparecchio smette automaticamente di ruotare. La spia verde è spenta. Potrebbero essere necessari 90 secondi. La temperatura del latte ha raggiunto circa $65 \pm 10^\circ\text{C}$.
6. Quando l'apparecchio smette di funzionare, aprire il coperchio e versare il latte caldo e schiumato per gustarlo.
7. Scollegare sempre l'alimentazione quando non è in uso.

IV. Riscaldamento del latte al cioccolato - L'indicatore diventa verde

1. Aprire il coperchio e collegare l'agitatore all'interno della caraffa (Fig. 1, Fig. 2).
2. In base alla scala graduata all'interno del bricco, aggiungere una quantità adeguata (fino a 240 ml) di latte, mettere i pezzi di cioccolato nel bricco (Nota: la quantità massima di latte che si può aggiungere per il riscaldamento senza schiumare è di 240 ml, per evitare che il latte trabocchi durante il riscaldamento. Non mettere le tavolette di cioccolato per evitare che si attacchino) (Fig. 3, Fig. 4)
3. Assicurarsi che il coperchio sia posizionato sulla caraffa prima di montare la schiuma. (Fig. 5)
4. Posizionare la caraffa sulla base di alimentazione e collegare la spina a una presa di corrente. (Fig. 6)

5. Premere il pulsante tre volte di seguito. L'indicatore diventa verde. L'agitatore ruota per riscaldare il latte al cioccolato. Al termine, l'apparecchio smette automaticamente di ruotare. La spia verde è spenta. Potrebbero essere necessari 90 secondi. La temperatura del latte ha raggiunto circa $65 \pm 10^{\circ}\text{C}$.
6. Quando l'apparecchio smette di funzionare, aprire il coperchio e versare il latte caldo e schiumato per gustarlo.
7. Scollegare sempre l'alimentazione quando non è in uso.

V. Schiuma di latte freddo - L'indicatore diventa blu

1. Aprire il coperchio e inserire la frusta per schiumare all'interno della caraffa (Fig. 1, Fig. 2).
2. In base alla scala graduata all'interno della caraffa, aggiungere una quantità adeguata (fino a 125 ml) di latte (la temperatura del latte deve essere inferiore a 10°C). (Nota: la quantità massima di latte che si può aggiungere per la schiumatura è di 125 ml, per evitare che il latte trabocchi durante la schiumatura) (Fig. 3, Fig. 4).
3. Assicurarci che il coperchio sia posizionato sulla caraffa prima della schiumatura. (Fig. 5)
4. Posizionare la caraffa sulla base di alimentazione e collegare la spina a una presa di corrente. (Fig. 6)
5. Premere il pulsante quattro volte di seguito. L'indicatore diventa blu. La frusta ruota per montare il latte freddo. Al termine, l'apparecchio smette automaticamente di ruotare. La spia blu è spenta. L'operazione può durare 120 secondi.
6. Quando l'apparecchio smette di funzionare, aprire il coperchio e versare la schiuma di latte freddo per gustarla.
7. Scollegare sempre l'alimentazione quando non è in uso.

!! Suggerimenti: La temperatura del latte deve essere inferiore a 10°C .

Pulizia e manutenzione

Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere che si raffreddi prima di pulirlo. Prima di procedere alla pulizia, rimuovere la caraffa dalla base di alimentazione. Separare il coperchio e l'anello dalla caraffa.

ATTENZIONE: non immergere mai completamente in acqua la caraffa e la base di alimentazione. Il corpo della caraffa contiene componenti elettronici che potrebbero danneggiarsi. Mantenere l'apparecchio e la base di alimentazione asciutti.

NOTA: non utilizzare detergenti chimici, acciaio, legno o abrasivi per pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio per evitare la perdita di lucentezza.

1. Il coperchio: Lavare il coperchio con acqua e detergente delicato. Il coperchio non è un componente lavabile in lavastoviglie. Sciacquare accuratamente e asciugare.
2. Le fruste/padelle: Rimuovere dalla caraffa e lavare completamente in acqua calda. Asciugare e riporre in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini. Non possono essere pulite in lavastoviglie.
3. La caraffa: Sciacquare le pareti interne della caraffa con acqua calda e sapone e pulirle con un panno non abrasivo. Asciugare quindi con un panno morbido e umido.
4. Il corpo: Pulire l'aspetto della brocca con un panno morbido e umido o con un detergente; non utilizzare mai detergenti velenosi.

👉 **FR** 👈

Précautions de sécurité

1. Afin d'éviter que la machine ne tourne au ralenti, veuillez ne pas toucher l'interrupteur par erreur après la mise sous tension du produit.
2. La quantité de lait ajoutée ne doit pas être inférieure à 75ml pour éviter que la paroi interne de la machine ne brûle. Lorsque vous faites de la mousse de lait, n'ajoutez pas plus de 125 ml de lait pour éviter tout débordement.
3. Lorsque vous ajoutez du lait, veillez à ne pas laisser le liquide s'écouler à l'intérieur de la machine, y compris dans la partie connecteur de la machine.
4. Lors du nettoyage, veuillez ne pas immerger la machine dans l'eau.
5. Après le nettoyage, essuyez l'humidité sur la surface de la machine avant de la mettre sous tension.
6. N'ajoutez pas d'ingrédients non-liquides et grumeleux à l'intérieur du mousser à lait.
7. Pendant le processus de chauffage, ne touchez pas la tasse pour éviter les brûlures.
8. Pendant le fonctionnement, n'ouvrez pas le couvercle de la tasse.
9. Ne laissez pas les enfants utiliser la machine sans surveillance, ce produit doit être placé hors de portée des enfants.

Composants

L'emballage comprend :

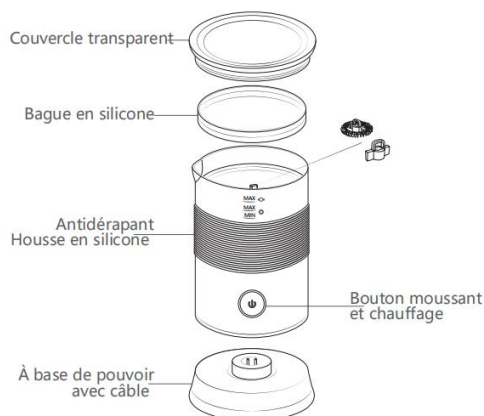
Mousseur à lait automatique x1 ;

Étui en caoutchouc résistant à la chaleur x 1 ;

Fouet pour chauffer le lait x 1 ;

Un accessoire pour faire mousser le lait x 1.

Veillez utiliser l'accessoire de fouet spécifique pour une tâche spécifique.



Spécifications

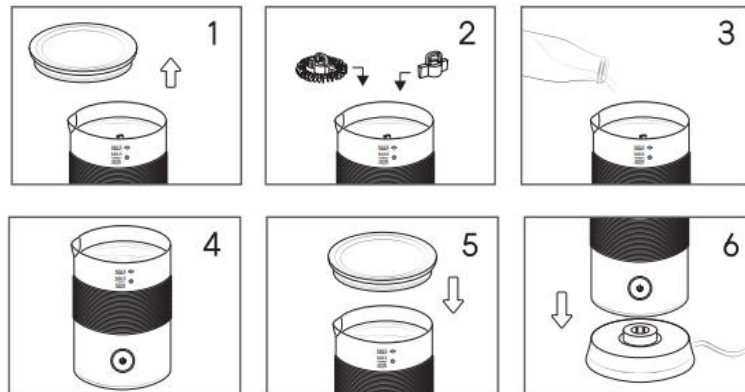
Modèle	PZ-MF001
Consommation d'énergie	600W
Fréquence	50/60Hz

Fonctionnement de votre mousser à lait

Fouet	Fonction	Fonctionnement	Couleur de la lumière	Capacité maximale
	Faire mousser une mousse de lait épaisse et chauffer du lait	Appuyez une fois	Rouge	125ml
	Faire mousser une mousse de lait fine et chauffer le lait	Appuyer deux fois	Violet	125ml
	Faire mousser la mousse de lait froide	Appuyez quatre fois	Bleu	125ml
Remarque: la température du lait doit être inférieure à 10°C pour la mousse à froid.				
	Chauffer le lait	Appuyer trois fois	Vert	240ml
	Chauffer du lait chocolaté	Appuyer trois fois	Vert	240ml

Conseils :

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez nettoyer toutes les pièces conformément à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
2. Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il n'y a rien dedans.
3. Utilisez du lait entier (teneur en matières grasses > 3,0 %) pour obtenir le meilleur résultat.
4. Le lait froid peut être moussé avec ce mouseur. Mais cela ne signifie pas que vous pouvez refroidir la température du lait avec cet appareil. Dans ces conditions, la mousseuse fonctionne à température normale. La température du lait pour faire mousser du lait froid doit être inférieure à 10°C.
6. Si vous voulez arrêter le fonctionnement, appuyez une fois sur le bouton pendant le fonctionnement ou éloignez le corps de l'appareil de la base.



I. Chauffer et faire mousser une mousse de lait épaisse. L'indicateur devient rouge (pour un cappuccino ou un macchiato).

1. Ouvrez le couvercle et fixez le fouet à mousse à l'intérieur du pichet. (Fig 1, Fig 2)
2. Selon l'échelle à l'intérieur du pichet, ajoutez une quantité appropriée (jusqu'à 125 ml) de lait (Remarque : la quantité maximale de lait autorisée pour le moussage est de 125 ml, pour éviter que le lait ne déborde pendant le moussage). (Fig 3, Fig 4)
3. Assurez-vous que le couvercle est placé sur le pichet avant de faire mousser. (Fig 5)
4. Placez le pichet sur le socle électrique et branchez la fiche dans une prise de courant. (Fig 6)
5. Appuyez une fois sur le bouton. L'indicateur devient rouge. Le fouet à mousse tournera pour faire mousser une mousse de lait épaisse. Et l'appareil s'arrête automatiquement de tourner lorsqu'il a terminé. Le voyant rouge est éteint. Cela peut prendre 90 à 120 secondes. La température du mouseur à lait a atteint environ $65 \pm 10^\circ\text{C}$.
6. Lorsque l'appareil cesse de fonctionner, ouvrez le couvercle, versez le lait chaud et moussé pour le déguster.
7. débranchez toujours l'alimentation électrique lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

II. Chauffer et faire mousser une fine mousse de lait. L'indicateur devient violet (pour un café au lait).

1. Ouvrez le couvercle et fixez le fouet à mousse à l'intérieur du pichet (Fig 1, Fig 2).
2. En fonction de la graduation à l'intérieur du pichet, ajoutez une quantité appropriée (jusqu'à 125 ml) de lait (Remarque : la quantité maximale de lait autorisée pour le moussage est de 125 ml, afin d'éviter que le lait ne déborde pendant le moussage) (Fig 3, Fig 4).
3. Assurez-vous que le couvercle est placé sur le pichet avant de faire mousser. (Fig 5)
4. Placez le pichet sur le socle électrique et branchez la fiche dans une prise de courant. (Fig 6)
5. Appuyez deux fois sur le bouton. L'indicateur devient violet. Le fouet à mousse tournera pour faire mousser une fine mousse de lait. Et l'appareil s'arrête automatiquement de tourner lorsqu'il a terminé. Le voyant violet est éteint. Cela peut prendre 90 à 120 secondes. La température du mouseur à lait a atteint environ $65 \pm 10^\circ\text{C}$.
6. Lorsque l'appareil s'arrête de fonctionner, ouvrez le couvercle, versez le lait chaud et moussé pour le déguster.
7. Débranchez toujours l'alimentation électrique lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

III. Chauffage du lait - L'indicateur devient vert

1. Ouvrez le couvercle et fixez le bâton chauffant à l'intérieur du pichet (Fig 1, Fig 2).

2. Selon l'échelle à l'intérieur du pichet, ajoutez une quantité appropriée (jusqu'à 240 ml) de lait (Remarque : la quantité maximale de lait autorisée pour le chauffage sans mousse est de 240 ml, pour éviter que le lait ne déborde pendant le chauffage au fouet) (Fig 3, Fig 4).
3. Assurez-vous que le couvercle est placé sur le pichet avant de faire mousser. (Fig 5)
4. Placez le pichet sur le socle électrique et branchez la fiche dans une prise de courant. (Fig 6)
5. Appuyez sur le bouton trois fois de suite. L'indicateur devient vert. Le fouet à mousse tournera pour chauffer le lait. Et l'appareil s'arrête automatiquement de tourner lorsqu'il a terminé. Le voyant vert est éteint. Cela peut prendre 90s. La température du lait a atteint environ $65 \pm 10^{\circ}\text{C}$.
6. Lorsque l'appareil s'arrête de fonctionner, ouvrez le couvercle, versez le lait chaud et moussé pour le déguster.
7. Débranchez toujours l'alimentation électrique lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

IV. Chauffage du lait chocolaté - L'indicateur devient vert

1. Ouvrez le couvercle et fixez le mélange chauffant à l'intérieur du pichet (Fig 1, Fig 2).
2. Selon l'échelle à l'intérieur de la carafe, ajoutez une quantité appropriée (jusqu'à 240ml) de lait, mettez des morceaux de chocolat dans la carafe (Note : la quantité maximale de lait autorisée pour le chauffage sans mousse est de 240ml, pour éviter que le lait ne déborde pendant le chauffage. Ne pas mettre de barres de chocolat pour éviter qu'elles ne collent) (Fig 3, Fig 4)
3. Assurez-vous que le couvercle est placé sur le pichet avant de faire mousser. (Fig 5)
4. Placez le pichet sur le socle électrique et branchez la fiche dans une prise de courant. (Fig 6)
5. Appuyez sur le bouton trois fois de suite. L'indicateur devient vert. L'agitateur chauffant tournera pour chauffer le lait au chocolat. Et l'appareil s'arrête automatiquement de tourner lorsqu'il a terminé. Le voyant vert est éteint. Cela peut prendre 90s. La température du lait a atteint environ $65 \pm 10^{\circ}\text{C}$.
6. Lorsque l'appareil s'arrête de fonctionner, ouvrez le couvercle, versez le lait chaud et moussé pour le déguster.
7. Débranchez toujours l'alimentation électrique lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

V. Moussage du lait froid - L'indicateur devient bleu.

1. Ouvrez le couvercle et fixez le fouet à mousse à l'intérieur du pichet. (Fig 1, Fig 2)
2. Selon l'échelle à l'intérieur du pichet, ajoutez une quantité appropriée (jusqu'à 125 ml) de lait (la température du lait doit être inférieure à 10°C). (Remarque : la quantité maximale de lait autorisée pour le moussage est de 125 ml, pour éviter que le lait ne déborde pendant le moussage) (Fig 3, Fig 4).
3. Assurez-vous que le couvercle est placé sur le pichet avant de faire mousser. (Fig 5)
4. Placez le pichet sur le socle électrique et branchez la fiche dans une prise de courant. (Fig 6)
5. Appuyez sur le bouton quatre fois de suite. L'indicateur devient bleu. Le fouet à mousse tournera pour faire mousser le lait froid. Et l'appareil s'arrête automatiquement de tourner lorsqu'il a terminé. Le voyant bleu est éteint. Cela peut prendre 120s.
6. Lorsque l'appareil s'arrête de fonctionner, ouvrez le couvercle, versez la mousse de lait froid pour la déguster.
7. Débranchez toujours l'alimentation électrique lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

!! Conseils : La température du lait doit être inférieure à 10°C .

Nettoyage et entretien

Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer. Retirez le pichet de la base d'alimentation avant de le nettoyer. Séparez le couvercle et l'anneau du pichet.

ATTENTION : Ne jamais immerger complètement la carafe et la base d'alimentation dans l'eau. Le corps de la carafe contient des composants électroniques qui pourraient être endommagés. Gardez l'appareil et la base d'alimentation au sec.

REMARQUE : N'utilisez pas de produits chimiques, d'acier, de bois ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil afin d'éviter toute perte de brillance.

1. le couvercle : Lavez le couvercle avec de l'eau et un détergent doux. Le couvercle n'est pas un composant compatible avec le lave-vaisselle. Rincez-le soigneusement et séchez-le.
2. les fouets/paddle : Retirez-les du pichet et lavez-les complètement à l'eau chaude. Sécher et ranger dans un endroit sûr, hors de portée des enfants. Ne peuvent pas être nettoyés dans le lave-vaisselle.
3. La carafe : Rincez les parois intérieures de la carafe à l'eau chaude savonneuse et nettoyez-les avec un chiffon non abrasif. Essuyez ensuite avec un chiffon doux et humide.

4. Le corps : Essayez l'aspect de la cruche avec un chiffon doux et humide ou un nettoyant, n'utilisez jamais de nettoyant toxique.

👉 ES 👈

Precauciones de seguridad

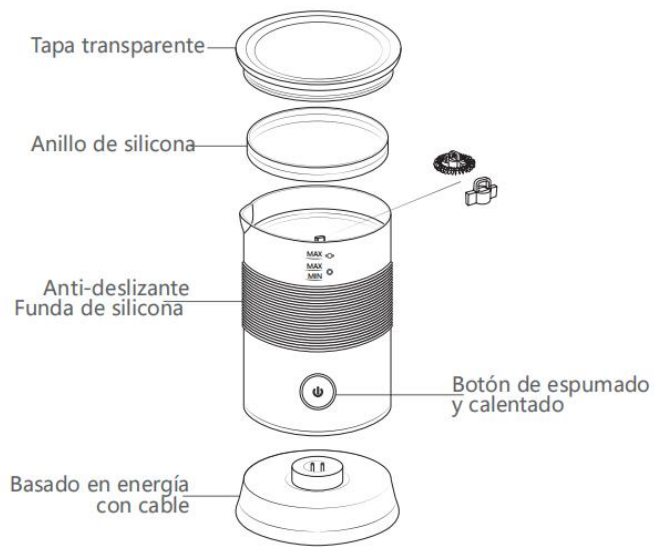
- 1. Para evitar que la máquina funcione en vacío, no toque el interruptor por error después de encender el producto.
- 2. La cantidad de leche añadida no debe ser inferior a 75 ml para evitar que la pared interior de la máquina se queme. Cuando haga espuma de leche, no añada más de 125 ml de leche para evitar que se derrame.
- 3. Cuando añada leche, tenga cuidado de que no entre líquido en el interior de la máquina, incluida la parte del conector de la máquina.
- 4. Cuando limpie la máquina, no la sumerja en agua.
- 5. Después de la limpieza, limpie la humedad de la superficie del cuerpo antes de encenderlo.
- 6. No añada ingredientes no líquidos con grumos dentro del espumador de leche.
- 7. Durante el proceso de calentamiento, no toque la taza para evitar quemaduras.
- 8. Durante el funcionamiento, no abra la tapa del vaso.
- 9. No deje que los niños utilicen la máquina sin vigilancia, este producto debe colocarse fuera del alcance de los niños.

Componentes

El paquete incluye:

- Espumador de leche automático x1;
- Funda de goma resistente al calor x 1;
- Accesorio batidor para calentar la leche x 1;
- Accesorio batidor para espumar la leche x 1.

Por favor, utilice el accesorio batidor específico para la tarea específica.



Especificación

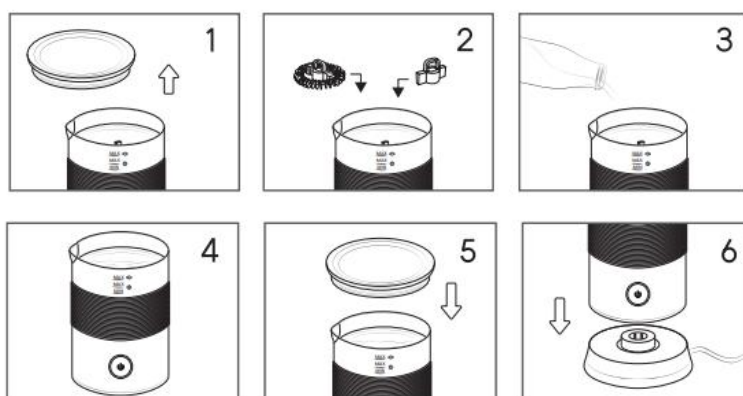
Modelo	PZ-MF001
Consumo de energía	600W
Frecuencia	50/60Hz

Funcionamiento del espumador de leche

Batidor	Función	Operación	Color de la luz	Capacidad máxima
	Espuma de leche espesa y calentamiento de la leche	Pulse una vez	Rojo	125ml
	Espuma de leche fina y calentamiento de la leche	Pulse dos veces	Púrpura	125ml
	Espuma de leche fría	Pulse cuatro veces	Azul	125ml
Nota: La temperatura de la leche debe ser inferior a 10°C para la formación de espuma fría.				
	Calentar la leche	Pulse tres veces	Verde	240ml
	Calentar la leche con chocolate	Pulse tres veces	Verde	240ml

Consejos:

1. Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie todas las piezas según el apartado "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
2. No haga funcionar el aparato si no hay nada en él.
3. Utilice leche entera (contenido de grasa >3,0%) para obtener el mejor resultado.
4. La leche fría se puede espumar con este espumador. Pero esto no significa que pueda enfriar la temperatura de la leche con él. El espumador funciona a temperatura normal en estas condiciones.
5. La temperatura de la leche para espumar la leche fría debe ser inferior a 10°C.
6. Si desea detener el funcionamiento, pulse el botón una vez durante el funcionamiento o aleje el cuerpo del aparato de la base.



I. Calentar y espumar la espuma de la leche. El indicador se vuelve rojo (para un capuchino o un macchiato)

1. Abra la tapa y coloque el batidor de espuma dentro de la jarra. (Fig 1, Fig 2)

2. Según la escala del interior de la jarra, añada una cantidad adecuada (hasta 125 ml) de leche. (Nota: la cantidad máxima de leche permitida para espumar es de 125 ml, para evitar que la leche se desborde mientras se espuma). (Fig. 3, Fig. 4)
3. Asegúrese de colocar la tapa en la jarra antes de espumar. (Fig. 5)
4. Coloque la jarra en la base de alimentación y conecte el enchufe a una toma de corriente. (Fig. 6)
5. Pulse el botón una vez. El indicador se pondrá en rojo. El batidor de espuma girará para espumar la leche. Y el aparato dejará de girar automáticamente al terminar. El indicador luminoso rojo se apaga. Puede tardar entre 90 y 120 segundos. La temperatura del espumador de leche ha alcanzado unos $65\pm 10^{\circ}\text{C}$.
6. Cuando el aparato deje de funcionar, abra la tapa, vierta la leche caliente y espumada para disfrutarla.
7. Desconecte siempre la alimentación eléctrica cuando no esté en uso.

II. Calentar y espumar la espuma de la leche. El indicador se vuelve morado. (Para un café con leche)

1. Abra la tapa y coloque el batidor de espuma dentro de la jarra. (Fig 1, Fig 2)
2. De acuerdo con la escala del interior de la jarra, añada una cantidad adecuada (hasta 125 ml) de leche. (Nota: la cantidad máxima de leche permitida para espumar es de 125 ml, para evitar que la leche se desborde mientras se espuma) (Fig. 3, Fig. 4)
3. Asegúrese de colocar la tapa en la jarra antes de espumar. (Fig. 5)
4. Coloque la jarra en la base de alimentación y conecte el enchufe a una toma de corriente. (Fig. 6)
5. Pulse dos veces el botón. El indicador se pondrá de color púrpura. El batidor de espuma girará para hacer espuma de leche fina. Y el aparato dejará de girar automáticamente al terminar. El indicador luminoso púrpura se apaga. Puede tardar entre 90 y 120 segundos. La temperatura del espumador de leche ha alcanzado unos $65\pm 10^{\circ}\text{C}$.
6. Cuando el aparato deje de funcionar, abra la tapa, vierta la leche caliente y espumada para disfrutarla.
7. Desconecte siempre la fuente de alimentación cuando no esté en uso.

III. Calentar la leche - El indicador se pone verde

1. Abra la tapa y coloque el agitador de calentamiento dentro de la jarra (Fig. 1, Fig. 2)
2. (Nota: la cantidad máxima de leche que se puede añadir para calentar sin hacer espuma es de 240 ml, para evitar que la leche se desborde mientras se calienta el batidor) (Fig. 3, Fig. 4)
3. Asegúrese de colocar la tapa en la jarra antes de espumar. (Fig. 5)
4. Coloque la jarra en la base de alimentación y conecte el enchufe a una toma de corriente. (Fig. 6)
5. Pulse el botón tres veces seguidas. El indicador se pondrá en verde. El batidor de espuma girará para calentar la leche. Y el aparato dejará de girar automáticamente al terminar. El indicador luminoso verde se apaga. Puede tardar 90s. La temperatura de la leche ha alcanzado unos $65\pm 10^{\circ}\text{C}$.
6. Cuando el aparato deje de funcionar, abra la tapa, vierta la leche caliente y espumada para disfrutarla.
7. Desconecte siempre la fuente de alimentación cuando no esté en uso.

IV. Calentar la leche con chocolate - El indicador se pone verde

1. Abra la tapa y coloque el agitador de calentamiento dentro de la jarra. (Fig 1, Fig 2)
2. (Nota: la cantidad máxima de leche que se puede añadir para calentar sin hacer espuma es de 240 ml, para evitar que la leche se desborde mientras se calienta. No ponga trozos de chocolate para evitar que se peguen) (Fig 3, Fig 4)
3. Asegúrese de colocar la tapa en la jarra antes de espumar. (Fig. 5)
4. Coloque la jarra en la base de alimentación y conecte el enchufe a una toma de corriente. (Fig. 6)
5. Pulse el botón tres veces seguidas. El indicador se pondrá en verde. El agitador girará para calentar la leche con chocolate. Y el aparato dejará de girar automáticamente al terminar. El indicador luminoso verde se apaga. Puede tardar 90s. La temperatura de la leche ha alcanzado unos $65\pm 10^{\circ}\text{C}$.
6. Cuando el aparato deje de funcionar, abra la tapa, vierta la leche caliente y espumada para disfrutarla.
7. Desconecte siempre la fuente de alimentación cuando no esté en uso.

V. Espuma de leche fría - El indicador se vuelve azul

1. Abra la tapa y coloque el batidor de espuma dentro de la jarra. (Fig 1, Fig 2)
2. De acuerdo con la escala del interior de la jarra, añada una cantidad adecuada (hasta 125 ml) de leche (la temperatura de la leche debe ser inferior a 10°C). (Nota: la cantidad máxima de leche que se puede añadir para espumar es de 125 ml, para evitar que la leche se desborde mientras se espuma) (Fig. 3, Fig. 4)
3. Asegúrese de colocar la tapa en la jarra antes de espumar. (Fig. 5)

4. Coloque la jarra en la base de alimentación y conecte el enchufe a una toma de corriente. (Fig. 6)
5. Pulse el botón cuatro veces seguidas. El indicador se volverá azul. El batidor de espuma girará para espumar la leche fría. Y el aparato dejará de girar automáticamente al terminar. El indicador luminoso azul se apaga. Puede tardar 120s.
6. Cuando el aparato deje de funcionar, abra la tapa, vierta la espuma de leche fría para disfrutarla. 7. Desconecte siempre la alimentación eléctrica cuando no esté en uso.

!!! Consejos: La temperatura de la leche debe ser inferior a 10°C.

Limpieza y mantenimiento

Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente y espere a que se enfríe antes de limpiarlo. Retire la jarra de la base de alimentación antes de limpiarla. Para separar la tapa y el anillo de la jarra.

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la jarra y la base de alimentación completamente en agua. Hay componentes electrónicos en el cuerpo de la jarra que se dañarán. Mantenga el aparato y la base de alimentación secos.

NOTA: No utilice limpiadores químicos, de acero, de madera o abrasivos para limpiar el interior y el exterior del aparato para evitar la pérdida de brillo.

1. La tapa: Lave la tapa con agua y detergente suave. La tapa no es un componente apto para el lavavajillas. Aclare bien y seque.
2. Los batidores/palas: Sácalos de la jarra y lávalos completamente con agua tibia. Secar y guardar en un lugar seguro fuera del alcance de los niños. No se pueden limpiar en el lavavajillas.
3. La jarra: Enjuague las paredes interiores de la jarra con agua tibia y jabón y límpielas con un paño no abrasivo. A continuación, secar con un paño suave y húmedo.
4. El cuerpo: Limpie el aspecto de la jarra con un paño suave y húmedo o con un limpiador, nunca utilice un limpiador venenoso.

Ansodo Milk Frother	
Model	PZ-MF001
Manufacturer	Zhongshan Heijin Electric Co., Ltd
Contact Information	Ansodo.service@outlook.com
EC REP Company: SHUNSHUN GmbH Römeräcker 9 Z2021, 76351 Linkenheim-Hochstetten E-mail: euvertreter@gmail.com	
   RoHS Made in China	